

de Schnékert  
*Traiteur*

2025

CATALOGUE





# Infos pratiques

## NOS POINTS DE RETRAIT

### **De Schnékert Traiteur Windhof**

Route des 3 Cantons, 8399 Windhof

### **De Schnékert Traiteur Howald**

Rue des Scillas 40, 2529 Hesperange

### **De Schnékert Traiteur Kayl**

Rue Principale 149, 3770 Kayl

### **De Schnékert Traiteur Ingeldorf**

Route d'Ettelbrück 4, 9160 Ingeldorf

### **De Schnékert Traiteur Roodt-sur-Syre**

rue de Strachen 18, 6933 Mensdorf



## CONTACTS

**E-mail :** [info@schnekert.lu](mailto:info@schnekert.lu)

**Tél. :** +352 2828 9009

**Site :** [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)

# Sommaire

<b>APRÉRITIFS</b>	<b>P. 4</b>
<b>SALADES EN VERRINE / SAVOURIES CHAUDS</b>	<b>P. 6</b>
<b>DIFFÉRENTES SORTES SANDWICHES</b>	<b>P. 8</b>
<b>ASSIETTES FROIDES</b>	<b>P. 10</b>
<b>ENTRÉES FROIDES</b>	<b>P. 12</b>
<b>ENTRÉES CHAUDES</b>	<b>P. 14</b>
<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>P. 16</b>
<b>BUFFETS</b>	<b>P. 18-21</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>P. 22-25</b>
<b>COFFRETS CADEAUX</b>	<b>P. 26-27</b>

# Apéritifs

## 001 CANAPÉS (30 pièces)

Dinde fumée  
Jambon Cru  
Pâté au Riesling  
Salade de volaille au curry  
Tête de Moine  
Thon aux oeufs

**Le plateau : 54€**

## 002 CANAPÉS (30 pièces)

Crevettes sauce cocktail  
Scampi  
Tartare de Saumon  
Graved Beef  
Jambon cuit  
Tomate mozzarella

**Le plateau : 60€**

## 502 ANANAS MIXTE (50 piques)

Garni de fromages,  
tomates en grappe,  
raisins et olives

**L'ananas : 38.90€**

## 003 MINI CHOUX SALÉS (30 pièces)

Volaille Farmer  
Tomate Chorizo  
Fromage chèvre , miel, noisette  
Saumon fumé-céleri  
Houmous au sésame noir  
Vitelle Tonnato

**Le plateau : 54€**

## 203 PANIER DE LÉGUMES

Carottes, concombres, choux-fleurs, radis, salade sucrine, tomates en grappe, variation suivant les saisons

Sauces : cocktail et aïoli

**Le panier: 46.50€**







**204 PAIN SURPRISE  
RUSTIQUE  
(± 40 tranches)**

Garni de jambon Serrano, terrine campagnarde, fromage, salami

**Le pain surprise :  
47.20€**

**205 PAIN SURPRISE  
SCHNÉKERT  
(± 40 tranches)**

Garni de saumon fumé, filet de truite, thon, tartare de saumon

**Le pain surprise :  
68.10€**

**207 PAIN SURPRISE  
VÉGÉTARIEN  
(± 40 tranches)**

Garni de houmous aux sésames grillés, fromage de chèvre aux noisettes, fromage Comté et abricots, tapenade de tomates basilic

**Le pain surprise : 47.20€**

**208 PAIN SURPRISE  
TERRE ET MER  
(± 40 tranches)**

Garni de salami, jambon paysan, saumon fumé, thon

**Le pain surprise : 51€**





## Salades en verrine

### 300 SALADES EN VERRINES (12 PCS)

- Lentilles, saumon fumé, vinaigrette
- Ceasar ; volaille grillé/parmesan/vinaigrette
- Bien être ; Houmous aux Sésames grillés/pois chiches/ graines de chia/vinaigrette au citron vert
- Toutes tomates, scampi grillés à la moutarde à l'ancienne

**Les salades en verrines : 48€**





# Savouries chauds

## 41 PLATEAU N°1 (30 pièces)

Pizza  
 Quiche au saumon fumé  
 Quiche végétarienne  
 Mini weinzössis, moschterzooss  
 Samosa feta à la menthe  
 Springroll aux légumes

**Le plateau : 51€**

## 42 PLATEAU N°2 (30 pièces)

Mini vol-au-vent  
 Samosa boeuf et curry  
 Saucisse Bernoise  
 Mini croque-monsieur  
 Springroll aux légumes  
 Rouleau au fromage

**Le plateau : 51€**



# Baguettes

## 051 Plateau N°1 (12 pièces)

Jambon cuit  
Volaille curry  
Filet américain

**Le plateau 25.20€**

## 052 Plateau N°2 (12 pièces)

Jambon St Daniele  
Saumon Fumé Extra doux  
Crevettes sauce cocktail

**Le plateau 27.60€**

## 053 Plateau N°3 (12 pièces)

Tomate Mozzarella  
Fromage Chèvre aux  
noisettes

Houmous au sésame

**Le plateau 25.20€**



## 057 Plateau Vegan (12 pièces)

Tartare de tomate et avocat  
Légumes grillés  
Houmous aux sésames grillés

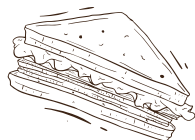
**Le plateau 25.20€**

# 1/2 Moricettes

## 047 Moricettes (12 pièces)

Jambon cuit et fromage  
Farmer volaille  
Tomate pesto et ricotta

**Le plateau 50.40€**



# Club sandwiches

## 007 Club sandwiches (12 pièces)

Poulet au bacon et salade  
Saumon fumé, crème aigre et salade

**Le plateau 52.80€**



# Mini sandwiches

## 054 Plateau N°4 (12 pièces)

Jambon cuit et fromage  
Thon aux oeufs  
Brie aux raisins

**Le plateau 36€**

## 055 Plateau N°5 (12 pièces)

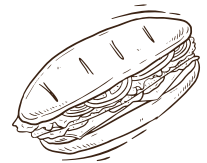
Jambon Serrano  
Fromage jeune Comté fruité  
Suprême de volaille / sauce César

**Le plateau 36€**

## 056 Plateau N°6 (12 pièces)

Salami  
Roastbeef / sauce tomate  
pimentée  
Tomate pesto & ricotta

**Le plateau 36€**



# Pains Suédois

## 045 Pains Suédois (12 pièces)

Saumon fumé  
Thon aux œufs  
Houmous au sésame

**Le plateau 50.40€**



# Assiettes froides



## 820 SCANDINAVE

Médaille de saumon, ½ tomate aux crevettes, saumon fumé, filet de truite fumée de l'Our, tartare de saumon, scampi marinés à l'aneth, croûte au saumon

Salade : macédoine de légumes

Sauce : raifort

Petits pains et beurre

**L'assiette : 23.70€**

## 822 BRASSEUR

Pâté au riesling, jambon Serrano, jambon paysan, roastbeef, saucisse ficelle, ½ oeuf russe, terrine ardennaise, ½ tomate de salade de viande

Salade : pommes de terre aux lardons

Sauce : rémoulade

Petits pains et beurre

**L'assiette : 19.20€**







## 824 SANS GLUTEN

Coeur de saumon fumé royal,  
saumon mariné, brochette de  
scampi, melon au jambon San  
Daniele, suprême de  
poulet fumé

Salade : tomates vinaigrette

Pains sans gluten et beurre

**L'assiette : 22.90€**



## 823 MIXTE

Saumon fumé norvégien, filet de truite  
fumée de l'Our, ½ tomate aux crevettes,  
rôti de veau Argenteuil, pâté au riesling,  
melon au jambon de Parme, suprême  
de poulet fumé

Salade : coleslaw

Sauce : raifort

Petits pains et beurre

**L'assiette : 21.50€**







# Entrées froides

## 301 ½ HOMARD EN BELLEVUE (CANADIEN)

Dressé sur plateau avec assortiment de crudités et sauce cocktail

**Le 1/2 Homard : 39.50€**

## 302 DOS DE SAUMON FUME ROYAL EXTRA DOUX

Sauce raifort

**L'assiette : 23.60€**

## 303 DÉCLINAISON DE SAUMON

Cannelloni de saumon fumé, tartare de saumon à l'aneth, saumon fumé royal, saumon mi-cuit

Sauces : raifort, cocktail et senep

**L'assiette 24.90€**

## 313 FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY

Accompagné de sa brioche

**L'assiette : 27.50€**

## 309 VITELLO TONNATO

Fines tranches de carré de veau rôti nappées

d'une sauce à base de thon et ses antipasti

**L'assiette : 22.50€**

## 304 CARPACCIO DE SAUMON

Aux segments d'agrumes

**L'assiette : 21.50€**

## 305 SUPRÊME DE SAUMON POCHÉ EN BELLEVUE

(4 personnes)

Macédoines et crevettes

Crudités : céleri, carotte

Sauces : cocktail et montpellier

**Le plateau : 98.40€**

## 306 SALADE GOURMANDE

Médaille de langouste, foie gras de canard maison au sauternes, salade de saison et sa vinaigrette

**L'assiette : 21.50€**

## 308 SALADE 4 SAISONS

Saumon fumé, scampi épicés, melon au jambon Serrano, magret de canard fumé, salade de saison et sa vinaigrette

**L'assiette : 20.80€**

## 307 PLATEAU DE CRUSTACÉS

(2 personnes)

Crabe en cocktail, tomates crevettes, scampi, demi langouste

Sauce : cocktail

**Le plateau : 54.80€**



# Entrées chaudes

## 320 NAGE DE HOMARD

Nage de homard, sole, St. Jacques, légumes miniatures, pommes de terre, crème homardine (emballée en sachet sous-vide)

**Le sachet : 42.50€**

## 325 TRILOGIE DE LA MER (min 2 personnes)

Trilogie de la mer (saumon, cabillaud, turbot), sauce au safran, riz blanc

**Par personne : 28.50€**

# Potages

## 400 BRITT VUM HAFF

**La portion: 8.00€**

## 401 BISQUE DE CRUSTACÉS

**La portion: 8.00€**

## 404 VELOUTE CAROTTES-COCO EPICE

(sans lactose, sans gluten)

**La portion : 8.00€**









# Plats Chauds

**Minimum de commande : 2 personnes**

**360 RÔTI DE VEAU ORLOFF**  
(prétranché)  
Légumes et gratin dauphinois  
**par personne : 27.50€**

**361 MIGNON DE VEAU**  
(prétranché)  
Sauce aux truffes, légumes et gratin dauphinois  
**par personne : 32.50€**

**363 FILET DE BOEUF**  
Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre  
**par personne : 34.50€**

**366 SUPRÊME DE PINTADE FARCIE**  
**« LABEL ROUGE »**  
(prétranché)  
Aux champignons sauvages, sauce Fine Champagne, légumes et Fettuccine  
**par personne : 24.50€**

**368 JAMBON EN CROÛTE**  
(prétranché dans la croûte) (2 personnes)  
Sauce madère, gaardebounen, purée de pommes de terre  
**Le Jambon 2 personnes : 39€**

**362 FILET DE BOEUF WELLINGTON**  
Sauce périgourdine, légumes et gratin dauphinois  
**La pièce 4 personnes : 138€**







## Spécialités du Sud

Minimum 2 personnes

### 372 PAËLLA MAISON

Avec poulet, coquillages, calamars, crevettes, chorizo et légumes

**La poêle pour 2 personnes : 46€**

### 373 RAVIOLIS FARCIS

À la ricotta et aux épinards, sauce aux cèpes

**Par personne : 20,50€**

### 375 TRI DE PÂTES MAISON

Cannelloni, cappelletti, ravioli à la ricotta et aux épinards

Sauces : bolognaise, tomate basilic,  
sauce aux cèpes

**Par personne : 22,50€**

### 377 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

(sous-vide)

**Par personne : 18,90€**







# Buffets

## 510 BUFFET CAMPAGNARD

(à partir de 4 personnes)

Jambon cuit fermier  
 Saucisse ficelle et lard tyrolien  
 Une pointe de brie  
 Pâté au riesling  
 Roastbeef  
 Filet de truite fumée de l'Our et maquereau fumé  
 Filet de hareng à la luxembourgeoise  
 Suprême de poulet fumé  
 Œuf sur salade russe  
 Tomate farcie de salade de viande  
 Terrine ardennaise  
 Salade de pommes de terre aux lardons  
 Carotte  
 Concombre  
 Sauces : rémoulade, raifort  
 Petits pains et beurre

**Par personne : 38.30€**

## 530 BUFFET MAISON

(à partir de 6 personnes)

Médailon de langouste  
 Brochette de scampi  
 Saumon mariné et tartare  
 Graved beef aux pickles d'oignons  
 Filet de truite fumée de l'Our aux fines herbes  
 Crevettes roses aux agrumes  
 Foie gras de canard maison et son chutney  
 Melon au jambon San Daniele  
 Vitello tonnato  
 Boeuf rôti « belle jardinière »  
 Suprême de caille fumée  
 Carottes vinaigrette passion  
 Taboulé  
 Coeur de laitue et vinaigrette  
 Coleslaw  
 Sauces : aioli, raifort, cocktail au cognac  
 Petits pains et beurre

**Par personne : 54.50€**





### 500 BUFFET HORS-D'OEUVRE

(à partir de 2 personnes)

Jambon cuit fermier

Jambon Serrano

Pâté au riesling spécial

Roastbeef

Rôti de porc provençal

Dinde fumée

Tomate aux crevettes

Oeuf farci à la salade de thon

Coleslaw, céleri rémoulade

Salade de pommes de terre aux lardons

Sauce verte

Petits pains et beurre

**Par personne : 28.70€**



**Pour accompagner  
votre repas :**

**515 PLATEAU DE FROMAGE  
DE FRANCE AFFINÉS**

Petits pains et beurre

**Le plateau 4 personnes : 58€**





# Buffets

## 545 BUFFET ITALIEN

(à partir de 4 personnes)

Scampi, crevette, médaillon de langouste  
 Jambon San Daniele  
 Vitello Tonnato  
 Poissons marinés  
 Salami Cresponcino, mortadella, porchetta  
 Carpaccio de boeuf roquette  
 et parmesan  
 Sélection d'antipasti  
 Salade tomate mozzarella  
 Salade de courgette aux  
 pignons de pin  
 Panzanella (tomate,  
 concombre, croûton, olive)  
 Salade de pâtes aux scampi  
 Sauces : verte, tapenade, cocktail  
 Fromage italien  
 Petits pains et beurre  
 Grissini

**Par personne : 49.40€**

## 550 BUFFET "de Schnékert" FROID - CHAUD - DESSERT

(à partir de 4 personnes)

### FROID :

Médaillon de langouste et scampi  
 Tranche de saumon poché  
 Tomate aux crevettes du nord  
 Filet de truite fumée de l'Our  
 Tartare de saumon à l'aneth  
 Pâté au riesling Wormeldange  
 Melon au Jambon San Daniele  
 Roastbeef à l'anglaise  
 Sauces : raifort, cocktail  
 Taboulé, tomates à l'Italienne  
 Coleslaw  
 Petits pains et beurre

### CHAUD :

Rôti de veau "Orloff"  
 Légumes du marché  
 Galettes de pommes  
 de terre "maison"

### DESSERT :

Charlotte aux fruits de  
 saison, plateau de fruits,  
 coulis de framboises,  
 Bamkuch Konfekt

**Par personne : 56.50€**





### 540 BUFFET GOURMET

(à partir de 6 personnes)

Langouste à la parisienne  
 Suprême de saumon cressonnière  
 Chair de tourteau en robe de tomate  
 Saumon fumé royal  
 Médaillon de foie gras de canard  
 maison au sauternes  
 Carpaccio de boeuf thaï  
 Melon au Jambon Serrano  
 Pâté au riesling  
 Filet de veau aux asperges  
 Suprême de volaille à l'ananas confit et coco  
 Fromage de France affiné  
 Sauces : verte, raifort, cocktail  
 Céleri rémoulade  
 Taboulé  
 Tomates mozzarella  
 Coeur de laitue et sa vinaigrette  
 Petits pains et beurre

**Par personne : 65€**

### 520 BUFFET FAVORIT

(à partir de 4 personnes)

Médaillon de saumon à la parisienne  
 Saumon fumé norvégien  
 Filet de truite fumée de l'Our  
 Tomate aux crevettes roses  
 Melon au jambon San Daniele  
 Médaillon de veau aux asperges  
 Pâté au riesling spécial  
 Roastbeef à l'anglaise  
 Carottes vinaigrette passion  
 Céleri rémoulade  
 Salade pommes de terre aux lardons  
 Pâtes au thon  
 Sauces : verte, raifort, cocktail  
 à la Fine Champagne  
 Petits pains et beurre

**Par personne : 41.90€**





# Desserts individuels

## 959 OPÉRA

La pièce : 4.50€

## 961 SABLÉ BRETON AUX FRUITS DE SAISON

La pièce : 4.80€

## 962 CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON

La pièce : 4.50€

## 964 DOUCEUR FRAISE PISTACHE

La pièce : 4.80€

## 965 OSIRIS

La pièce : 4.80€

## 963 DÔME CHOCOLAT

La pièce : 4.70€

## 967 SABLÉ CITRON

La pièce : 4.50€

## 971 CRÉMEUX COFFEE-PRALINE

La pièce : 4.80€

## 477 NUAGE CHOCOLATÉ

Sablé Breton Speculoos  
- Crèmeux Chocolat et  
Mousse Chocolat Noir

La portion : 4,95€







# Entremets

## 909 OPÉRA

Crème au beurre café,  
ganache, biscuit joconde

**L'entremet à : 16.60€**

## 910 SABLÉ CITRON MERINGUÉ

Crèmeux au citron,  
zestes de citron vert  
et meringue italienne

**L'entremet à : 16.60€**

## 912 CRÉMEUX COFFEE-PRALINE

Sur financier noisettes

**L'entremet à : 17.60€**

## 913 TOUT CHOCOLAT

Mousse Guanaja, ganache chocolat  
Manjari, feuillantine au chocolat

**L'entremet à : 16.60€**

## 916 SABLÉ BRETON AUX FRUITS DE SAISON

Éventail de fruits de saison, crème  
mouseline vanille sur sablé breton

**L'entremet à : 17.60€**

## 918 OSIRIS

Bavaroise vanille de Madagascar,  
mousse framboise recouverte de  
confiture framboise, dacquoise  
amande

**L'entremet à : 17.60€**

## 917 DOUCEUR FRAISE PISTACHE

Croustillant pistache,  
crème mouseline  
pistache, compotée de  
fraise, biscuit Joconde,  
fraises et chantilly

**L'entremet à : 17.60€**

## 919 FRAMBOLA

Crème légère à la vanille,  
biscuit génoise, chantilly  
mascarpone, framboises

**L'entremet à : 19.10€**

# Verrines du pâtissier

## 980 ASSORTIMENT DE VERRINES DU PÂTISSIER

Exotique : mousse chocolat blanc,  
compotée mangue-passion  
Île flottante  
Salade de fruits saisonniers  
Duo de chocolats  
Tiramisu à l'Amaretto  
Panna Cotta vanillée aux fruits rouges

**Les 6 verrines : 25.80€**



# Mignardises

## 981 PLATEAU DE DIMINUTIFS (15pcs)

Mini pâtisserie

**La boîte 15pcs : 27€**

## 982 ASSORTIMENT DE MACARONS

**La boîte 8pcs : 12€**

## 924 ASSORTIMENT DE 23 PETITS FOURS MAISON

**La boîte de 400 gr : 23.60€**

## 925 RONDELLE BAMKUCH

**La rondelle : 26€**

Veillez consulter notre site  
web [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)  
pour les produits de saison







## Vous êtes à la recherche d'une idée de cadeau pour l'un de vos proches ?



Peu importe pour qui ou pour quelle occasion,  
nos paniers et coffrets composés de nos délicieux  
produits leurs raviront les papilles.  
Découvrez tous nos produits sur [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)







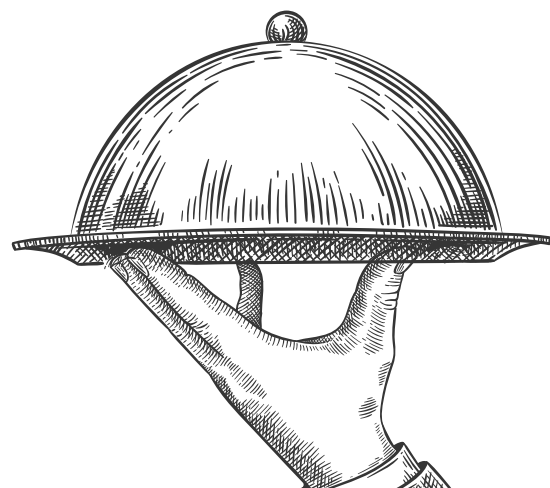
## De Schnékert Traiteur se réinvente constamment pour vous offrir le meilleur !

**Vous avez un événement en cours de préparation et vous avez besoin d'aide ?  
De Schnékert Traiteur est là pour vous accompagner !**

En effet, certaines occasions réunissant un grand nombre de convives sollicitent une organisation spécifique. Chaque détail ayant son importance, nous nous chargeons de l'organisation de A à Z : décoration de table, aménagement de la salle, installation du mobilier, montage et préparation des tentes de réception, ...  
Vous n'avez plus qu'à laisser libre cours à votre imagination et nous nous occupons du reste !



Pour obtenir un devis pour votre futur événement, rendez-vous sur [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu) et complétez le formulaire de demande de devis.





Les photos présentées dans ce catalogue sont  
des suggestions de présentation.  
Sous réserve d'erreurs typographiques.

Les tarifs du catalogue 2025 sont mentionnés en  
€ TTC et peuvent être révisés librement par De  
Schnékert Traiteur. Ils s'appliquent à partir du  
lundi 11 novembre 2024.

**À l'attention des personnes  
intolérantes ou allergiques :**  
vous trouverez notre catalogue avec les  
allergènes sur notre site : [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)

